



MALVIRA'

azienda agricola



Roero Riserva Mombeltramo D.O.C.G.

Type de raisins : 100% Nebbiolo

Assemblage : Mombeltramo

Typicité du sol : Argileux, calcaire, sableux

Période de vendange : Octobre

Vinification: Fermentation en petites cuves d'acier

Maturation : Maturation 24 mois dans des fûts en bois et 12 mois en bouteille

A l'œil : Rouge rubis avec des reflets orangés

Au nez : Epices, fruits noirs, chocolat, menthe

Au palais : Complexe, persistant, plein de fruits, épices et tannique

Degré : 13 - 14%

Accords mets et vins : Agneau, biftecks, rôti, plats chauds

Vignes

Mombeltramo

Azienda Agricola Malvirà dei F.lli Damonte

Case Sparse, 144 - Loc. Canova - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39.0173.978145 - Fax +39.0173.959154 - malvira@malvira.com

www.malvira.com